

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ

ของฝากเมืองลพบุรี

วิธีประกอบอาหาร

ไข่เค็มนี้เป็นไข่เค็มดิบ ทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น ดาว, เจียว, ตุ่น, ต้ม, ผัด

3-7 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ไข่ขาวจะเค็มเล็กน้อยระยะนี้เหมาะสำหรับทำไข่ดาว, เจียว, ตุ่น, พะโล้, ไข่หวาน, บั้วลอย, ไข่เค็ม

7-20 วัน

ถ้าจะทำไข่เจียว, ตุ่น ควรใช้ไข่เปิด 1 ฟอง ผสมตีให้เข้ากัน ไม่ต้องใช้น้ำมัน ใส่มะขวิดเล็กน้อยจะอร่อยมาก

20 วันขึ้นไป

เหมาะสำหรับทำไข่เค็มต้ม ไข่แดงจะออกมันเยิ้ม นำรับประทาน ไข่แดงทำให้ขนมเปียะ, บ๊ะจ่าง หากบริโภคไม่หมด ให้ล้างดินที่พอกออกให้สะอาด เก็บไว้ในตู้เย็นความเค็มจะคงที่ เมื่อต้องการรับประทาน นำมาต้มเป็นไข่เค็ม

วังนารายณ์คู่บ้าน ศาลพระกาฬคู่เมือง
ปราสาทสามยอดลือเลื่อง เมืองแห่งดินสอพอง
เขื่อนป่าสักชลสิทธิ์เกริกก้อง แผ่นดินทองสมเด็จพระนารายณ์

ของฝากเมืองลพบุรี



ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ



ผลิตโดย กาญจนา ศรีสกุล

เสริมไอโอดีน

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสะเกษ

ของฝากเมืองลพบุรี

ไข่ดาว วันที่ 9 มี.ค. 52 ถึง 3 เม.ย. 52
ไข่เค็ม วันที่ 3 เม.ย. 52 ถึง 16 เม.ย. 52

จำหน่ายปลีกและส่ง

216 หมู่ 1 ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
โทร / แฟกซ์ 0-3664-0125
มือถือ 081-946-9267

ขอขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุน



ทะเบียนการค้า อ.6133
คำขอเลขที่ 6221/2545

จำนวน 6 ฟอง ราคา บาท